

Barbecue au gaz propane



MISE EN GARDE

Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.



DANGER

Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



DANGER

N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.



MISE EN GARDE

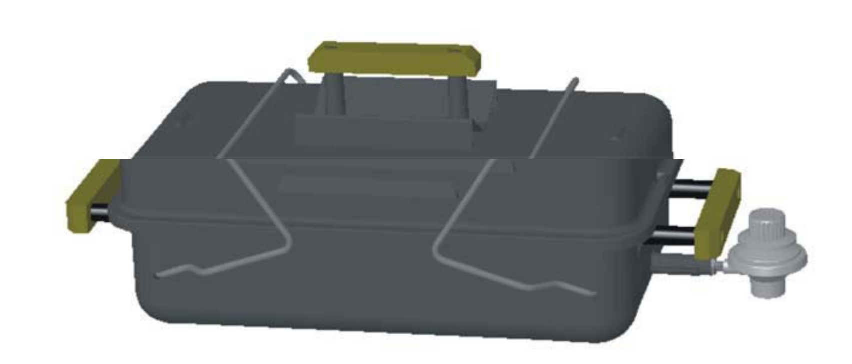
La combustion du propane produit des substances chimiques qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes du système reproducteur.



ATTENTION !

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Ne jamais utiliser à l'intérieur ni dans un endroit clos.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN.

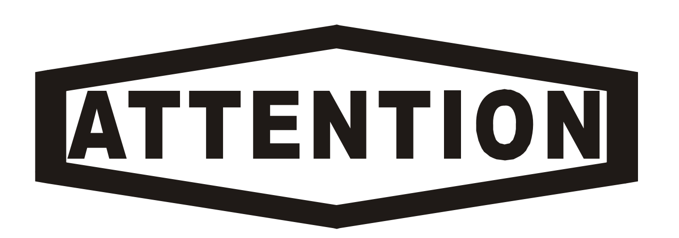
SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE :
VISITEZ WWW.BBQTEK.COM
ENVOYEZ UN COURRIEL À SERVICE@BBQTEK.COM
OU COMPOSEZ LE 1 877 885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI, DE 6 H À 16H30 (HNP).





Imprimé en Chine

KP1711
Guide d'utilisation



QUESTION,PROBLÈME, PIÈCE MANQUANTE? NE RAPPORTEZ PAS L'ARTICLE CHEZ LE DÉTAILLANT.
VISITEZ NOTRE SITE WEB AU **WWW.BBQTEK.COM**
ENVOYEZ UN COURRIEL À **SERVICE@BBQTEK.COM**
OU COMMUNIQUEZ AVEC NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE, DU LUNDI AU VENDREDI, DE 6 H À 16:30 H(HNP)AU 1-877-885-8227

Précautions à prendre

Avant de procéder

1. Assurez-vous que le barbecue est à une bonne distance de toute surface combustible. *
2. Faites un essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue. *
3. Tenez les enfants à une bonne distance du barbecue.

Allumage

Pour éviter de déclencher les dispositifs de sécurité, suivez attentivement les instructions ci-dessous.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue, puis ouvrez lentement la valve de la bonbonne de gaz.
2. Durant l'allumage, n'ouvrez qu'un brûleur à la fois.
3. Portez des gants une fois que le barbecue est chaud.

Après la cuisson

1. Laissez chauffer le barbecue pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments.
2. Laissez le barbecue refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
3. Éliminez les dépôts de graisse et couvrez le barbecue avec une housse.

*** Pour de plus amples renseignements, consultez le guide d'utilisation.**

REMARQUE : ce barbecue ne doit être alimenté qu'au gaz propane (la bonbonne est vendue séparément).



1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue.
2. Ne rangez pas de bonbonne de rechange à proximité du barbecue.



Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies.

Pour prévenir les blessures corporelles et les dommages matériels, assurez-vous de lire et de bien comprendre les **MISES EN GARDE** et les **INSTRUCTIONS** du présent guide avant d'utiliser le barbecue.

Gardez le guide d'utilisation à proximité du barbecue afin de pouvoir le consulter au besoin.

Table des matières

Consignes de sécurité

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce guide les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes, **visitez WWW.BBQTEK.COM, envoyez un courriel à SERVICE@BBQTEK.COM ou composez le 1 877 885-8227 du lundi au vendredi, de 6 h à 16h30 (HNP).**

REMARQUE : ce barbecue doit être utilisé et installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le Code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54.

IMPORTANT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

La sécurité d'abord !
Lisez toutes les mises en garde et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser le barbecue.



MISES EN GARDE

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
3. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
4. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
5. Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
6. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
7. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
8. N'utilisez jamais de briquettes, ni d'allume-feu.
9. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue. La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes CAN/CSA-B339 de la l'Association canadienne de normalisation (CSA) ou CFR49 du ministère des Transports des États-Unis (DOT).
10. Ne tentez jamais de déplacer le barbecue pendant qu'il fonctionne.
11. N'utilisez le barbecue que s'il est COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées. S'ily a des pièces manquantes ou endommagées, contactez le service à la clientèle pour un remplacement.
12. Ne modifiez pas le barbecue d'aucune façon.
13. N'utilisez le barbecue pour radiateur.



ATTENTION

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ouvrez toujours le couvercle lentement. La chaleur et la vapeur pourraient vous brûler.
3. Nettoyez et inspectez le barbecue après chaque usage.



DANGER

Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil à combustion.

- Caractéristiques du gaz propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui donne une odeur pour le rendre plus facilement détectable.
- Le contact du gaz propane avec la peau peut causer des brûlures par le froid.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Si la bonbonne est bosselée ou rouillée, faites-la vérifier par le fournisseur de gaz propane avant de la faire remplir.

Emplacement du barbecue



DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage, une remise ou un passage recouvert, ni sur un bateau, dans une roulotte ou dans un véhicule récréatif.

MISE EN GARDE

N'utilisez jamais le barbecue en dessous d'une surface combustible (auvent, parasol, porche ou pavillon).

Utilisez toujours votre barbecue sur une surface dure et à niveau, loin des structures ou des matériaux combustibles. Une surface noire ou d'asphalte pourrait ne pas convenir.

☐ Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé dans ou sur un bateau ou un véhicule de loisir.

☐ N'utilisez pas ce barbecue sous une structure combustible (auvent, parasol, etc.).

☐ Assurez-vous que le barbecue n'est pas sous la structure en porte-à-faux d'une maison, un garage ou de tout autre bâtiment avant de l'allumer. La structure pourrait réfléchir la chaleur et les flambées, ce qui pourrait entraîner un incendie.

☐ Assurez-vous toujours que le barbecue est à au moins 12 pouces (30 cm) de toute matière ou surface inflammable avant de l'allumer. La température d'un feu de graisse ou la chaleur produite par le barbecue pourrait être suffisant pour enflammer les substances combustibles ou volatiles à proximité. (tel qu'illustré)

12po

12po

☐ Placez toujours le barbecue dans un endroit ou il y a amplement d'air pour la combustion et la ventilation, mais jamais dans un fort courant d'air.

☐ Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ou de tout appareil de cuisson qui produit de la chaleur.

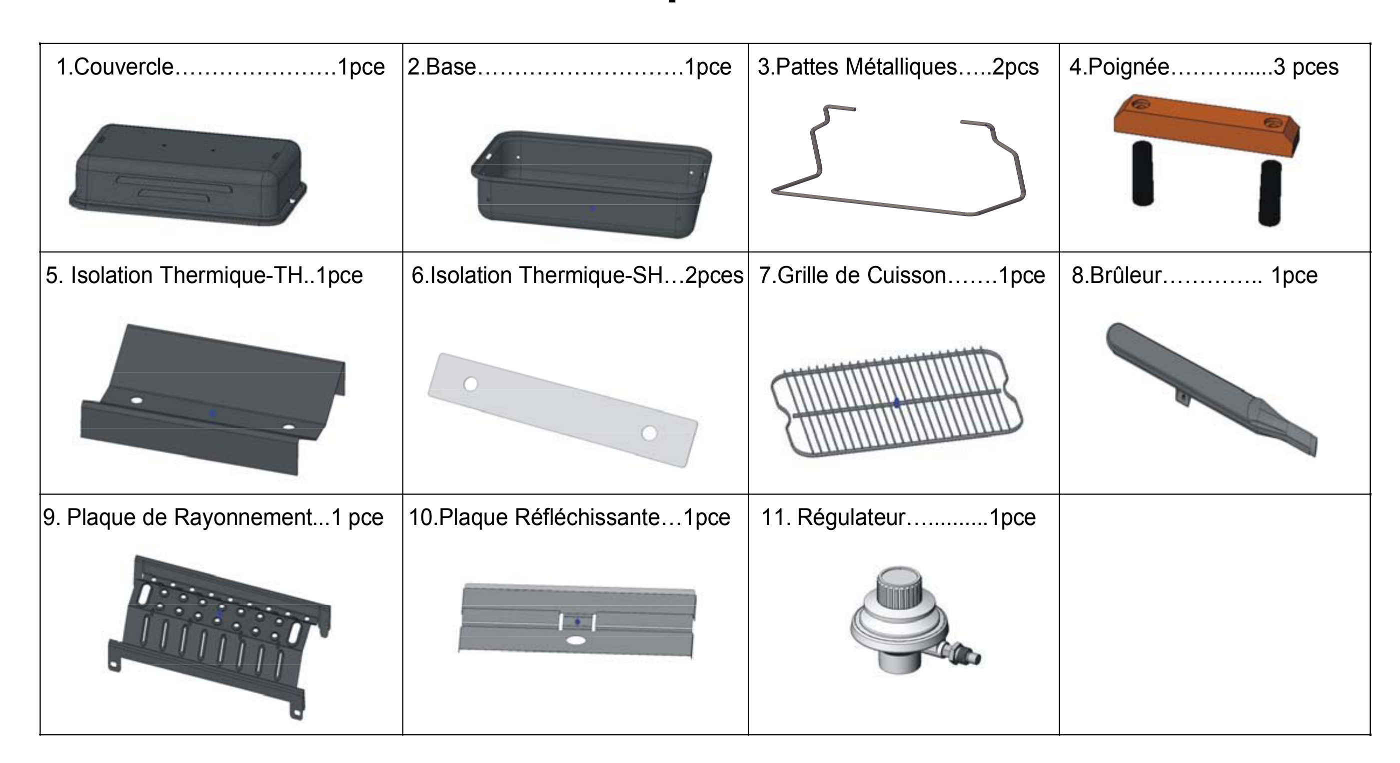
ATTENTION

- Assurez-vous que les valves, les brûleurs et les orifices de ventilation du barbecue demeurent propres.
- Avant chaque utilisation, inspectez le barbecue en procédant comme suit :
  1. Inspectez tous les tuyaux et toutes les connexions et assurez-vous qu'elles sont solides.
  2. Vérifiez les venturis pour vous assurer qu'ils ne présentent aucune obstruction ni aucun nid d'insecte. Retirez le brûleur du venturi et nettoyez ce dernier avec une petite brosse. ***** Un venturi bouché pourrait produire des flammes sous le carter principal du barbecue. *****
  3. Réinstallez le brûleur en vous assurant que la buse du brûleur est bien droite et qu'elle est bien engagée dans le venturi.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Il vous faut une bonbonne de propane pour utiliser ce barbecue.
2. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.

Liste des pièces



1.Couvercle…………………1pce	2.Base………………………1pce	3.Pattes Métalliques…..2pcs	4.Poignée……….....3 pces
5. Isolation Thermique-TH..1pce	6.Isolation Thermique-SH…2pces	7.Grille de Cuisson…….1pce	8.Brûleur………….. 1pce
9. Plaque de Rayonnement...1 pce	10.Plaque Réfléchissante…1pce	11. Régulateur…..........1pce	

Liste des Fixations

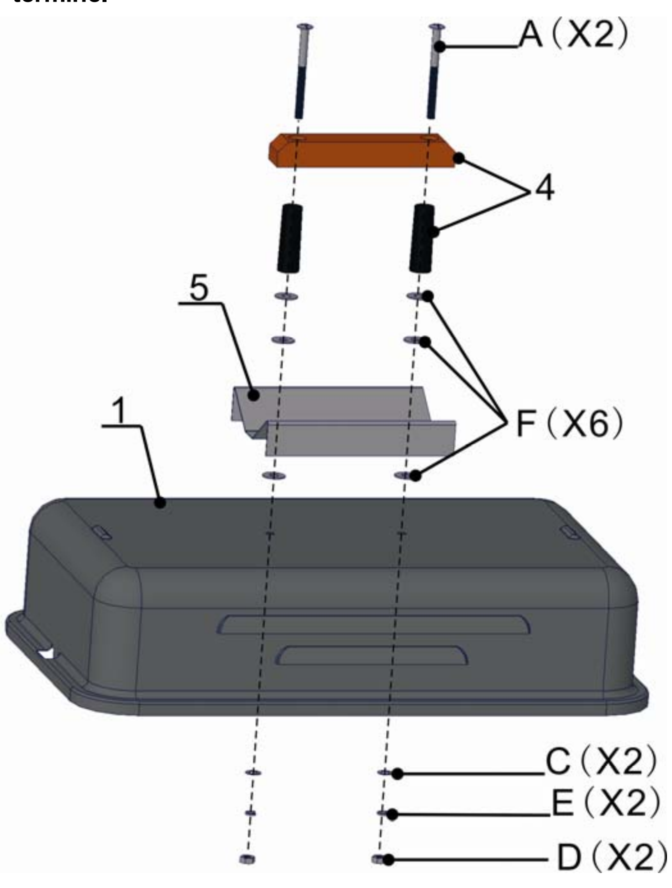
A	Boulon	6pces	D	Ecrou	6pces
B	Boulon du Brûleur	1pc	E	Rondelle-Frein	6pces
C	Rondelle	6pces	F	Rondelle Isolante	18pces

Les illustrations des pièces et des fixations ne sont pas à l'échelle.

Instructions d’assemblage

Directives de Montage

Pour faciliter l’assemblage
Sortez le contenu de l’emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder à l’assemblage ! Posez d’abord les fixations à la main, puis serrez-les bien une fois l’assemblage terminé.

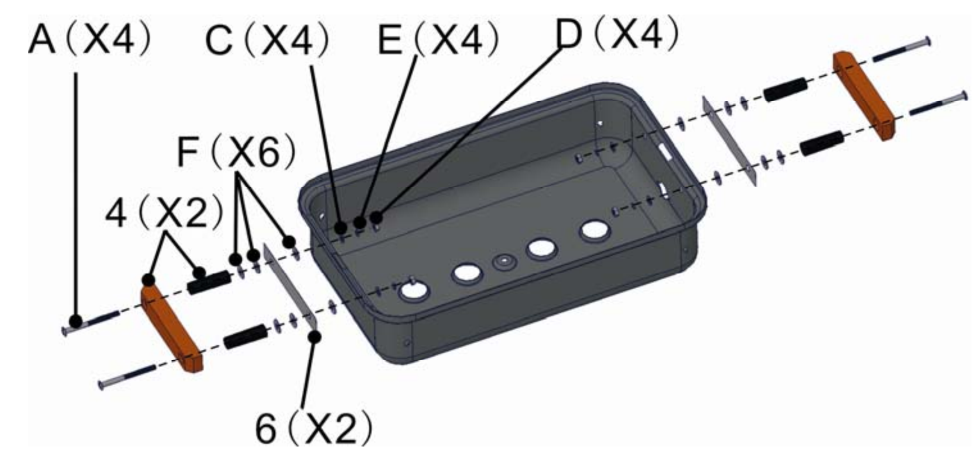


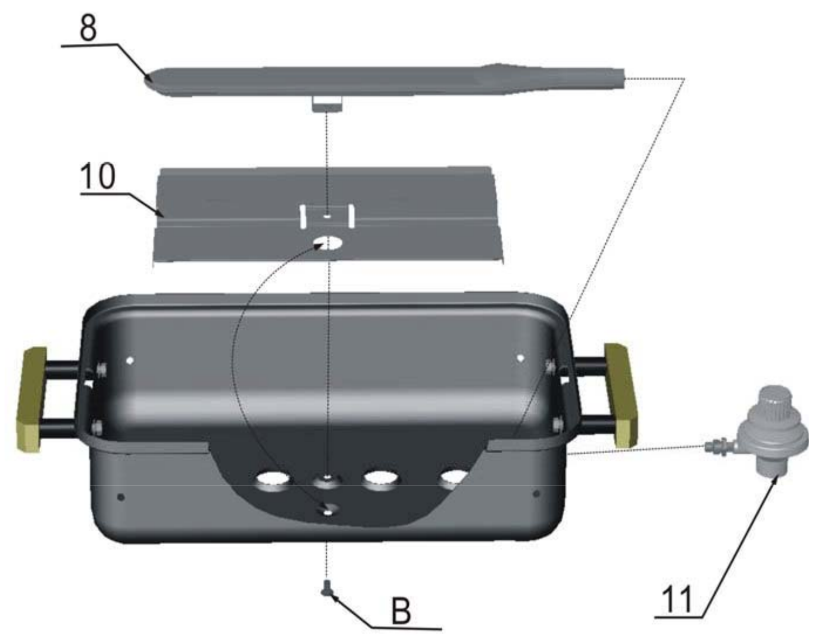
Étape 1

Alignez les trous de la poignée (4) avec les trous de l’isolation thermique -TH (5) et ceux du couvercle (1). Vissez un boulon (A), y attachant trois rondelle isolante (F) dans chaque trou du couvercle, puis faites tenir dans le couvercle à l’aide d’une rondelle (C), une rondelle-frein (E) et d’un écrou (D).

Étape 2

Alignez chaque trou des poignées (4) avec ceux des isolations thermiques -SH(6) et les trous sur les côtés de la base (2). Vissez un boulon (a), y attachant trois rondelle isolante (F) dans chaque trou et faites tenir dans la base à l’aide d’une rondelle (C), d’une rondelle-frein (E) et d’un écrou.





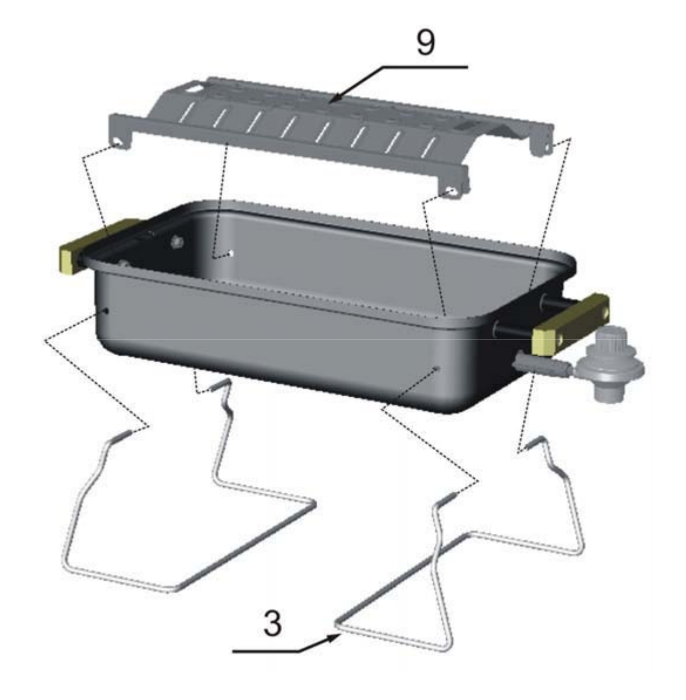
Étape 3

Déposez la plaque réfléchissante (10) et le brûleur (8) dans la base du barbecue. Alignez les trous du brûleur (8) avec ceux de la plaque réfléchissante (10) et ceux de la base.

Assurez-vous que le tube venturi du brûleur sorte par le trou sur le côté de la base. Vissez un boulon du brûleur (B) sous la base. Vissez le régulateur (11) dans le tube venturi

Étape 4

Insérez les bouts des pattes métalliques (3) dans les trous de la base et ceux de la plaque de rayonnement (9).





Étape 5

Déposez la grille de cuisson (7) dans la base, au dessus de la plaque de rayonnement. Installez le couvercle sur la base.

Étape 6

Soulevez les pattes métalliques vers le dessus du couvercle pour faire tenir ensemble et transporter l'ensemble du barbecue.



L’assemblage est terminé



Utilisation du barbecue



ATTENTION :

N’utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue ! Si le régulateur doit être remplacé, communiquez avec le service à la clientèle. L’utilisation de pièces non autorisées peut présenter des dangers.

La bouteille doit être fabriquée et marquée conformément aux normes de l'Association canadienne de normalisation CAN/CSA-B339 ou du ministère des transports des États-Unis (U.S. DOT CFR49). La bouteille doit porter une inscription indiquant qu’elle est conçue pour le propane. Utilisez seulement une bouteille de gaz propane jetable de 16,4 oz (1lb) munie d'une valve compatible avec les appareils de cuisson extérieurs Le réservoir doit être doté d'un dispositif d'élimination des vapeurs et d’un dispositif de protection contre le débordement. Le réservoir doit être débranché lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

Le barbecue ne peut être rangé à l’intérieur, à moins que la bouteille n’ait été préalablement retirée. Gardez les bouteilles hors de la portée des enfants, et ne les rangez pas dans un bâtiment, un garage ni aucun autre endroit clos. Ne rangez jamais de bouteille dans un endroit où la température pourrait atteindre 52 °C (125 °F)! Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans le raccord de la bouteille, le raccord du régulateur, le venturi et les trous du brûleur. vissez la bouteille dans le régulateur et serrez-la à la main. Débranchez la bouteille lorsque le barbecue n’est pas utilisé. Assurez-vous de NE PAS empêcher le passage de l'air ou de la ventilation pour assurer la combustion du gaz.

DANGER : pour prévenir les incendies pouvant causer des blessures sérieuses ou mortelles :

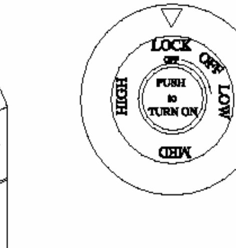
- Ne pas ranger ou utiliser de l'essence ou autres liquides / vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
- Ne pas ranger de réservoir de propane additionnel à proximité de cet appareil ou d’aucune autre source potentielle de chaleur.Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité.



MISE EN GARDE : ne jamais ranger de bonbonne de rechange à proximité du barbecue.

Raccordement de la bonbonne

1. Confirmez toujours que les boutons de contrôles sont bien fermées (OFF) avant d'activer la source de gaz.
2. Avant de faire la connexion, assurez-vous qu'il n'y pas de débris à l'intérieur de la valve du réservoir, la valve du régulateur et les tubes et trous du bruleur.
3. Connectez toujours la valve de cette façon :
   Insérez le bec de la valve du régulateur dans la valve du réservoir et serrez le
4. raccord vers la droite avec une main en tenant le régulateur (partie en métal) avec l'autre. (Voir la fig. à droite)
5. Déconnectez le régulateur lorsque le barbecue n'est pas en utilisation.
   Ne bloquez pas le courant d'air au barbecue durant l'utilisation. L'air est nécessaire pour la combustion et la ventilation.




DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :

1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous y raccordez une bonbonne.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
4. N'utilisez jamais d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation en propane. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz propane

Essai d'étanchéité

1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que les boutons de commande des valves sont fermés.
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur le point de raccordement du régulateur et de la valve de la bonbonne .S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
4. S'il y a des bulles, c'est qu'il y a une fuite de gaz.
5. Débranchez le régulateur et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
6. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
7. S'il y a encore des bulles, remplacez la bonbonne.

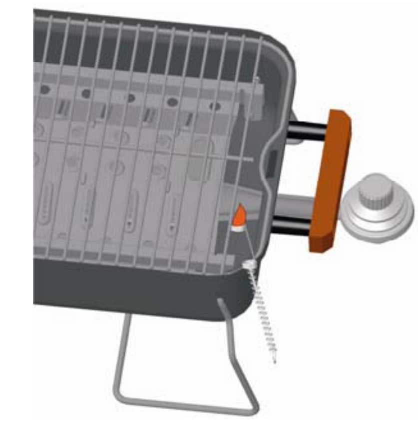
Allumage du barbecue

DANGER : vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer. De plus, si le barbecue ne s'allume pas dès la première tentative, vous devez toujours attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

MISE EN GARDE : ne vous tenez jamais de façon que votre tête soit directement au-dessus du barbecue durant l'allumage.

Brûleurs principaux
MISE EN GARDE : si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi, et produire des flammes sous le carter principal du barbecue.

- Le couvercle doit être ouvert durant l'allumage.
- La valve doit être fermée (OFF).
- Vissez une bouteille de gaz dans le raccord du régulateur.
- Tournez le bouton de la valve tout en appuyant et mettez-le à la position HIGH.
- Mettez une allumette dans le trou sur le côté du barbecue ou près du brûleur et ouvrez complètement la valve du régulateur. Une fois le brûleur allumé, assurez-vous que tous les trous du brûleur produisent une flamme bleue ou jaune de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po).
- Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, coupez l'alimentation en gaz et attendez cinq



gaz et attendez cinq
minutes avant de tenter de l'allumer à nouveau.

● Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

 **Précautions**

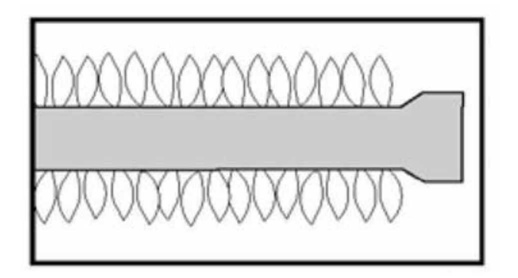
1. Après l'allumage, assurez-vous qu'il y a des flammes dans tous les orifices du brûleur.
2. Si le brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement la valve et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à intensité maximum pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation ; n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car vous risqueriez d'endommager des pièces du barbecue ou de causer un incendie.



Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé : elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2,5 et 5 cm.

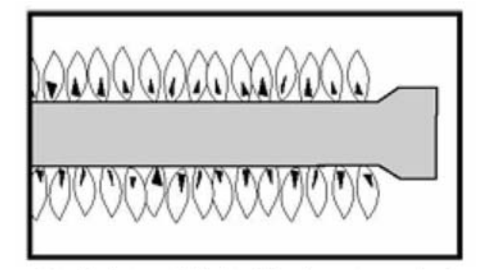
Assurez-vous que les brûleurs sont bel et bien allumés et que les flammes sont adéquates (voir figures A, B et C). Si elles ne sont pas normales, reportez-vous au guide de dépannage de la page 15..

FIG. A



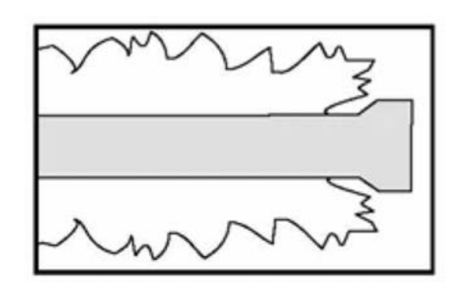
Normal : flammes bleues à pointes jaunes mesurant de 2,5 à 5 cm.

FIG. B



Mélange trop pauvre : flammes bleues bruyantes (trop d'air).

FIG. C



Mélange trop riche : flammes jaunes ondulantes (trop peu d'air).

Flambées

Il est normal que le barbecue produise des flambées lorsque de la graisse tombe sur les plaques de rayonnement ou sur les brûleurs. Ces flambées contribuent à donner aux aliments grillés leur goût unique. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées non seulement pour éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, mais aussi pour prévenir les incendies.

MISE EN GARDE : surveillez toujours le barbecue de près durant la cuisson et fermez les brûleurs si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre les brûleurs

1. Tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire jusqu' à la position "LOCK OFF''.
2. Déconnectez sans délais la bouteille de propane.

Réarmement du limiteur de débit

Les nouveaux régulateurs sont équipes d'un système de sécurité qui réduit l'arrivée du gaz en cas d'une fuite de gaz. Toutefois, une mauvaise utilisation du BBQ peut déclencher le système de sécurité du régulateur sans qu'il y ait une fuite de gaz.

Si le gaz s'éteint soudainement, la raison est souvent que la valve de la bobonne de propane a été ouverte trop rapidement.

Cette procédure s'applique avec tous les BBQ au propane.

Pour vous assurer du succès du test du système de sécurité du régulateur, s.v.p. suivez attentivement la procédure ci-dessous.

1. Tournez le bouton de contrôle à la position "lock off".
1. Déconnectez le réservoir de propane de la valve du régulateur
2. Ouvrez le couvercle.
3. Tournez le bouton de contrôle à la position "HIGH".
4. Attendez 1 minute.
5. Tournez le bouton de contrôle à la position "lock off".
6. Attendez au moins 5 minutes.
7. Re-connectez la bouteille de propane à la valve du régulateur.
8. Avec le couvercle ouvert, tournez le bouton de contrôle à la position "HIGH et allumez le barbecue.
9. Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé : Elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2.5 et 5 cm.
10. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de contrôle à la position "lock off", déconnectez le réservoir de propane de la valve du régulateur et contactez le service à la clientèle.

Entretien

IMPORTANT

Pour éviter la condensation qui pourrait faire corroder le barbecue, laissez-le toujours refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse.



Attention : fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage

Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide	Eau chaude
Tampon de récurage en nylon	Brosse acrylique
Trombone ou cure-dents	Couteau à mastic ou grattoir
Air comprimé	

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures

Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue

Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grilles de cuisson

Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement

Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-la à l'eau.

Nettoyage du brûleur principal

1. Fermez les valves des brûleurs et de la bonbonne.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
3. Dévissez l'écrou du pied du brûleur avec des pinces.
4. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
5. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
6. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
7. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
8. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

Recettes pour barbecue

Sauce barbecue à toute épreuve
Ingrédients :

¼ tasse	Oignon finement haché
2 cuillerées à table	Beurre ou margarine
¼ tasse	Cassonade bien tassée
1 cuillerée à table	Sauce Worcestershire
¼ cuillerée à thé	Sauce au piment fort
1	Gousse d'ail finement hachée
1 tasse	Ketchup
¼ tasse	Jus de citron
1 cuillerée à thé	Moutarde préparée

Préparation :
Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez tous les autres ingrédients et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 15 à 20 minutes. Les restes peuvent être réfrigérés.

Poulet mariné de maman
Ingrédients:

¼ tasse	Moutarde de Dijon
2 cuillerées à table	Jus de citron frais
1½ cuillerée à thé	Sauce Worcestershire
½ cuillerée à thé	Estragon séché
¼ cuillerée à thé	Poivre noir fraîchement moulu
4	Poitrines de poulet désossées, sans peau

Préparation :
Combinez les ingrédients et mélangez bien. Marinez les poitrines au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Faites griller les poitrines à feu moyen, le couvercle ouvert, pendant environ 10 à 15 minutes ou au goût.

Steak barbecue au miel
Ingrédients :

2,3 kg (5 lb)	Steak de surlonge
2 cuillerées à thé	Piment rouge -- broyé
1 cuillerée à thé	Poivre noir
2	Gousses d'ail -- broyées
1 gros	Oignon
1 tasse	Miel

Préparation :
Combinez tous les ingrédients et marinez les steaks pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande de la marinade et faites-la griller à feu très élevé. Faites chauffer le reste de la marinade et versez sur le steak grillé au moment de servir.

Truite grillée épicée
Ingrédients :

1/4 tasse	Jus de citron ou de lime
2 cuillerées à table	Beurre fondu
2 cuillerées à table	Huile végétale
2 cuillerées à table	Persil haché
1 cuillerée à table	Sauce piquante
1/2 cuillerée à thé	Gingembre moulu
1/2 cuillerée à thé	Sel
4 truites mouchetées	environ 1 lb chacune

Préparation:
Mélangez le jus de citron, le beurre, l'huile, le persil, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Percez la peau du poisson à plusieurs endroits. Roulez le poisson dans la marinade pour bien enrober l'extérieur et l'intérieur. Couvrez et réfrigérez de 30 à 60 minutes en tournant occasionnellement. Retirez le poisson de la marinade, placez-le sur le gril et badigeonnez-le avec la marinade durant la cuisson. Grillez le poisson pendant environ 5 minutes à feu élevé. Tournez le poisson, badigeonnez et laissez cuire pendant 5 minutes de plus. Cuisez au goût (le poisson est prêt lorsqu'il se défait facilement à la fourchette).

Légumes grillés
Ingrédients :

¾ tasse	Huile d'olive
¼ tasse	Vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à thé	Romarin frais
1 cuillerée à thé	Feuilles de thym frais
1 cuillerée à thé	Basilic frais haché
1 cuillerée à thé	Origan frais haché
1 cuillerée à table	Ail haché
½ cuillerée à thé	Sel
½ cuillerée à thé	Poivre noir moulu
2 lb	Légumes mélangés, coupés ou entiers

Préparation :
Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Versez la marinade sur les légumes, couvrez et réfrigérez pendant environ 2 heures. Faites griller les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en les badigeonnant durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon les légumes choisis.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette.	Alimentation en gaz interrompue.	Remplir le réservoir s'il est vide. Sinon, référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur" .
	Débit de gaz obstrué.	Nettoyer le tube venturi du brûleur.
	Brûleur mal installé sur la valve	Réinstaller le brûleur.
	Nid d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les trous du brûleur.
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse.	Réservoir vide.	Remplir le réservoir.
	Limiteur de débit est déclenché.	Référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur"
Flamme irrégulière, brûleur partiellement allumé.	Trous de brûleur bouchés.	Nettoyer les trous des brûleurs.
Flamme jaune ou orange.	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le couvercle fermé.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Résidus d'aliments, graisse ou sel sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Brûleur mal installé.	Réinstaller le brûleur en s'assurant que la valve est bien alignée dans le venturi.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Trop venteux.	Mettre le barbecue à un endroit où il est abrité du vent.
	Réservoir presque vide.	S'assurer qu'il y a bel et bien du gaz en écoutant ou en sentant.
	Limiteur de débit déclenché.	Référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur"
Flambées	Aliments excessivement gras.	Éliminer du gras avant la cuisson.
	Accumulations de graisse.	S'assurer que la plaque de rayonnement est propre et bien installée. Éliminer les accumulations de graisse.
	Température excessive.	Réduire l'intensité du brûleur.
Feu de graisse persistant.	Accumulation de graisse près du brûleur.	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Flammes inégales ou retour de flamme.	Blocage dans le système d'alimentation.	Bien nettoyez le venturi et les trous du brûleur.
La peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler.	Dépôts carbonisés.	Nettoyez le couvercle à fond.

Garantie

La preuve d'achat est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat. Le consommateur devra payer pour les pièces et les frais de manutention s'il a perdu la preuve d'achat ou si la période de garantie est échue.

Garantie totale de 30 jours
Toute pièce manquante peut être remplacée sans frais durant les 30 jours suivant l'achat, pourvu que l'acheteur présente une preuve d'achat valide.

Garantie limitée

Garantie de dix ans sur les brûleurs en acier inoxydable.

Garantie d'un an sur toutes les pièces pour les dommages pouvant nuire au fonctionnement du barbecue.

Modalités de la garantie
- La garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ni les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion et la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les autres composants utilisés durant l'installation et l'utilisation du barbecue.

Comme certaines provinces ne permettent pas l'exclusion des dommages indirects, il se peut que les restrictions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut qu'elle vous donne aussi d'autres droits, qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, visitez notre site web à l'adresse www.bbqtek.com, envoyez-nous un courriel à service@bbqtek.com ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1 877 885-8227, du lundi au vendredi, de 6 h à 16h30 h (HNP).

Fabriqué par:

Lucas Innovation Inc.

Xiekeng District, QingXi Town, Dong Guan, Guang Dong, China

Imprimé en Chine